

# **STUDI KARAKTERISTIK MUTU KOPI CELUP SOLOK**

**Maulana Yuda Anantama**  
**1411111025**



**PEMBIMBING :**

1. **Dr. DINAH CHERIE, S.TP, M.Si**
2. **Dr. RENNY EKA PUTRI, S.TP, M.P**

**PROGRAM STUDI TEKNIK PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

# STUDI KARAKTERISITIK MUTU KOPI CELUP SOLOK

Maulana Yuda Anantama, Dinah Cherie, Renny Eka Putri

## ABSTRAK

Kopi arabika dan robusta menjadi komoditas unggulan di Indonesia yang dikonsumsi dalam bentuk seduhan. Inovasi dari pengolahan biji kopi yang praktis dikonsumsi adalah kopi celup. Saat ini kopi celup dengan campuran arabika dan robusta masih belum banyak dilakukan. Tujuan dari penelitian ini untuk menentukan perbandingan komposisi antara kopi arabika dan robusta yang terbaik agar disukai oleh konsumen. Adapun perbandingan campuran dari kopi arabika dan robusta adalah 0:100, 10:90, 30:70, 50:50, 70:30, 90:10 dan 100:0. Ukuran ayakan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 40, 50, 60, 80 dan 100 *mesh*. Tahapan penelitian dimulaidengan pengujian cita rasa pada kopi bubuk ayakan 50 *mesh*. Setelah itu dilanjutkan dengan uji cita rasa kopi celup menggunakan ayakan 40, 50, 60, 80 dan 100 *mesh*. Pengamatan yang dianalisis yaitu kadar air, kadar sari, ampas kopi, pH dan kadar kafein dan warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan kopi celup yang cocok yaitu 90:10 dengan ayakan 40 *mesh*. Kopi celup dengan perbandingan 90:10 ini memiliki kadar air 2,021 %, kadar sari 27,778 % , ampas kopi 63 %, pH 4,9, kadar kafein 1,73% dan nilai warna oren kemerahan. Kadar air terbaik didapatkan pada perbandingan 50:50, kadar sari terbaik didapatkan pada perbandingan 0:100, presentase ampas terbaik didapatkan pada perbandingan 0:100, derajat keasaman terbaik didapatkan pada perbandingan 0:100, *lightness* terbaik didapatkan pada perbandingan 0:100 dan *chroma* terbaik didapatkan pada perbandingan 0:100.

*Kata kunci* –arabika, robusta, kopi celup

